

# DIE FRAU HINTER DEM SCHNAUZ

Die Karriere der Starköchin Meta Hildebrand liest sich wie eine Bilderbuchgeschichte: Sie war die jüngste weibliche Küchenchefin im Raum Zürich, wurde durch ihre Kochshow im Fernsehen zur öffentlichen Figur und leitet mittlerweile die «Kutscherhalle» an der Müllerstrasse und das «Le Chef» an der Kanonengasse.



ld | Mit ihren leuchtend roten Haaren und der fliederfarbenen Schürze wirkt Meta Hildebrand absolut cool. Wohl gerade deshalb ist es heute kaum zu glauben, dass sie einst mit langem blondem Haar und einer Prise Schüchternheit ihre Lehre in einem damals angesehenen Restaurant absolvierte. Nach eigenen Worten war die junge Meta ein «clender Streber». Mit grosser Leidenschaft stürzte sie sich in ihre Ausbildung. Es folgten diverse Anstellungen und vier Jahre Fernsehen mit der Sendung «kochen.tv». Ihr erstes eigenes Restaurant eröffnete sie 2011: die «Kutscherhalle» an der Müller-

strasse. Ende 2013 folgte «Le Chef». Die beiden kulinarischen Kreativstätten könnten unterschiedlicher nicht sein.

## RESTAURANTS MIT PERSÖNLICHKEIT

Das Geheimnis hinter den Rezepten der Kochrebellen? Normales aussergewöhnlich zu inszenieren. Zum Beispiel Randen-Trüffel-Panna-cotta oder Sauerkrautsuppe mit Wasabi-Crevetten. In der «Kutscherhalle» und im «Le Chef» ist sie Künstlerin, ihre Restaurants haben Persönlichkeit. Erst kürzlich hat sie das Konzept der «Kutscherhalle»

überarbeitet. Nach dem Motto «Helden am Spiess» gibt es hier alle Gerichte am Spiess, sei es nun das Schokoladenmousse mit Pflaumenspiess oder die Cola mit der Zitrone am Spiess. Das Restaurant sei «jung, freakig, anders, überraschend» – ein Ort für Selbstdarsteller, wo die rund 25 Gäste, die hier Platz finden, im Rampenlicht stehen.

Ganz anders das «Le Chef». Die Räumlichkeiten an der Kanonengasse, die einst dem Gastropionier Franz Tschanz gehörten, zählen zur hochstehenden Gastrokultur. Bevor sie das Lokal übernahm, war Meta



dort Stammgast. Zu Ehren von Tschanz wollte sie nicht zu sehr in das bestehende Konzept eingreifen. Eine kleine Auswahl an Gaumenfreuden, wie sie unter Tschanz' Leitung angeboten wurden, findet sich noch immer auf der Speisekarte. Der Schnurrbart ist hier allgegenwärtig, ob auf den Streichholzpackungen oder auf den Guetzi, die es gratis zum Kaffee gibt. Ein besonderes Highlight ist das «Menu Surprise», das mal alle zwei Tage, mal alle zwei Wochen wechselt, je nachdem, wie inspiriert sich Meta fühlt.

Meta's Kutscherhalle, Müllerstrasse 31, 8004 Zürich, Tel. 044 241 53 15

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10.30–15 Uhr/ 18–23.30 Uhr, Samstag und Sonntag auf Anfrage.

Le Chef, Kanonengasse 29, 8004 Zürich, Tel. 044 240 41 00

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 11–15 Uhr/ 17.30–23.30 Uhr

[www.metas-kutscherhalle.ch](http://www.metas-kutscherhalle.ch)

[www.restaurant-lechef.ch](http://www.restaurant-lechef.ch)



**Rössli Illnau**  
Kempttalstrasse 52  
8308 Illnau  
052 235 26 62  
info@roessli-illnau.ch  
www.roessli-illnau.ch

Hotel | Gaststube | Lounge | Kegelbahn | Saal mit Bühne | Garten und grosser Parkplatz

**IL CASALE**  
RESTAURANT & BISTRO

Tel: +41 (0)43 477 57 37  
www.il-casale.ch

**Ichiban 178**

Seestrasse 7  
8610 Uster  
Tel: 044 362 8888  
Fax: 044 362 8887  
www.ichiban178.ch

Japanische Spezialitäten